

Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

AOC Alsace Opus 18 2018

Terroir

Le sol de nature argilo-calcaire est situé la limite du village. De pente douce et d'exposition sud, cette parcelle Strang âgée de 20 ans produit des pinots gris murs avec des degrés plus faible que nos autres parcelles.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en barriques neuves de chêne suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Cette vinification efface le coté variétal du cépage mais accroît le volume en bouche.

Dégustation

Ce Pinot Gris sec vinifié en demi-muid et barrique développe une bouche ample avec des notes boisées discrètes et fondues. Vin sec de gastronomie à la finale florale.

Accords Mets Vin

Volailles, poissons à chair ferme...

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Mouilleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 8 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

13% vol

Sucre :

3,5 g/l

Cité dans :

Guide Dussert Gerber 2023

Opus 18 2018, sol argilo-calcaire, dont la fermentation alcoolique se déroule en barriques neuves de chêne suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois, ce un vin qui a des notes fumées, il est volumineux et complexe (13,50 €). 94/100

